



2019 Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Grossartiger Syrah von Granitböden

Beschreibung:

Extrem ist das Arbeiten in den Steillagen hier – Michel Tardieu kennt jeden Strauch, arbeitet ganz eng mit Kleinsterzeugern vor Ort zusammen und erhält so immer das beste Fass. Wer elegant-kühle Syrahs „alter Schule“ liebt, sollte hier zuschlagen! Im Glas zuerst verschlossen, fast uncharmant und schroff, dann aber macht er auf, ganz fein gewoben, mit superbem Finish, einfach grossartig!

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot mit violetten Reflexen. Vielschichtiges Fruchtbukett an Gewürze, Lakritze und dunklen Beerenfrüchten erinnernd. Stoffiger Auftakt mit grossartiger Intensität und dennoch viel Finesse, schwarzbeerig und dunkle Pflaumen, gut eingebundene Tannine, feine Mineralik, unverkennbarer Cornas mit Charakter und viel blauer Frucht.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Tardieu-Laurent
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92–94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0213019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 92–94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.